

Le ricette di Giuly - Fairy Cake

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un dolcetto monodose ottimo per le feste coi bambini.

INGREDIENTI:

- 110 g di margarina
- 110 g di zucchero
- 110 g di farina auto lievitante
- 2 uova
- 1 fiala di essenza di vaniglia
- 1-2 cucchiaini di latte

– panna spray q.b

PROCEDIMENTO:

In una terrina montare a crema la margarina ammorbidita con lo zucchero fino a formare un composto cremoso. Aggiungere poco alla volta le uova leggermente sbattute lavorando bene l'impasto ad ogni aggiunta di uovo.

Aromatizzare con l'essenza di vaniglia, dopodiché incorporare la farina setacciata. Aggiungere il latte per rendere l'impasto più leggero.

Distribuire l'impasto nei pirottini imburrati ed infarinati senza riempirli troppo, livellarli e infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 25-30 minuti facendo la prova dello stecchino.

Togliere dal forno, lasciare raffreddare un momento dopodiché toglierli dai pirottini e raffreddarli sulla gratella.

Servire con un ciuffo di panna spray sopra.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 01/11/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-84/01/11/2025/>